






Gegrillte Fischspieße

 Mittel  20 min  4 Personen

Zutaten

- 8 große Garnelen
Art.-Nr. 65491 auf
www.deutschesee.de/shop
- 150 g Kabeljaufilet
- 200 g Lachsfilet
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 Bio-Zitrone
- 40 ml Teriyakisauce
- Salz
- 4 Zitronengrasstängel

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Fisch waschen, trocken tupfen und in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Garnelen gegebenenfalls von der Schale befreien und Darm entfernen.

Schritt 02

Paprika waschen, entkernen und Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Zucchini halbieren und in ca. 1 cm dicke Halbmonde schneiden. Zitrone halbieren und Saft zum Fisch geben. Garnelen, Kabeljau und Lachs mit Teriyakisauce mischen und mit Salz würzen. Fisch, Paprika, Zucchini und Zwiebeln abwechselnd auf das Zitronengras spießen.

Schritt 03

Spieße auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 10 Minuten grillen. Zitrone in Spalten schneiden und die Spieße anschließend mit Zitronensaft beträufeln.

Tipps & Tricks

Dazu empfehlen wir einen Dip aus Joghurt und Curry.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür